

Dichiarazione per Lieviti Specifici inattivi (incluse mannoproteine, autolisati di lievito, scorze di lievito, lieviti inattivi) per utilizzo enologico.

05/02/2020

Ingrediente alimentare adatto al consumo umano

Con la presente confermiamo che le materie prime / ingredienti utilizzati nella produzione dei suddetti prodotti hanno un elevato livello di purezza. I prodotti sopramenzionati non contengono componenti o additivi nocivi per la salute dei consumatori. Soddisfano gli standard applicabili in materia di alimenti per il consumo umano come definiti nell'*Australia New Zealand Food Standards Code*, nel codice dei regolamenti federali e del dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America, e dalla Commissione europea per gli alimenti.

In base alle condizioni di produzione sopra menzionate, questi prodotti sono sicuri per l'uso previsto.

Sicurezza Alimentare

Questi prodotti sono stati prodotti in maniera coerente con le attuali Buone Pratiche di Fabbricazione (GMPs- Good Manufacturing Practice) e HACCP (Hazard Analysis and Risk- Based Preventive Controls for Food). Questo include la tracciabilità, la verifica della non-conformità, e l'eventuale richiamo del prodotto. Tutti gli impianti possiedono piani scritti, implementati, registrati e revisionati per la produzione, il packaging, e la conservazione di prodotti alimentari. Inoltre, ogni impianto di produzione e sito di stoccaggio possiede un piano di produzione specifico dell'edificio per definire le misure di sicurezza e di sicurezza alimentare.

Allergeni Alimentari

Questi prodotti non sono stati preparati con alimenti e relativi derivati che causano la maggior parte delle reazioni allergiche alimentari umane, come riportato nella normative di riferimento, Direttiva 2003/89/EC, Allegato IIIa, ingredienti citati negli articoli 6(3a), (10) e (11) e Direttiva 2007/68/CE. I prodotti si considerano esenti dai seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine e loro derivati
- Crostacei e loro derivati
- Uova e loro derivati
- Pesce e suoi derivati
- Arachidi e loro derivati
- Soia e suoi derivati
- Latte (incluso lattosio) e suoi derivati
- Frutta a guscio e suoi derivati
- Sedano e suoi derivati
- Senape e suoi derivati
- Semi di sesame e loro derivati
- Lupino e suoi derivati
- Molluschi e loro derivati
- Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg or 10 mg/litro (espressi in SO₂)

OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino)

I prodotti che commercializziamo per l'uso in enologia sono elencati nel Codice OIV come consentiti nella produzione di vino. Questi prodotti sono conformi alle attuali normative OIV (Codex OIV).

Regolamento europeo

Regolamento Delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 marzo 2019 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, consente l'impiego dei suddetti prodotti nelle pratiche e nei processi enologici.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Additivi alimentari

Nessun additivo alimentare, nessun conservante o colorante è stato utilizzato nei processi di produzione dei prodotti sopracitati.

Imballaggio a contatto con alimenti

Con la presente confermiamo che i materiali di imballaggio di questi prodotti sono adatti per il confezionamento di alimenti. L'imballaggio del prodotto è conforme alla normativa CE 1935/2004 e UE 10/2011 e successive modifiche. Inoltre, abbiamo dichiarazioni dei nostri fornitori che gli ftalati o i suoi derivati [bis-fenolo A e sostanze poli-bromurate (PBB e PBDE)] non sono utilizzati e presenti in alcun pacchetto o componente di imballaggio durante il processo di produzione. Inoltre, queste sostanze non sono utilizzate nella produzione di microrganismi o nella produzione di ingredienti utilizzati per la produzione.

Modificazione genetica

Secondo la nostra conoscenza, i microrganismi sono come sono stati trovati in natura e non sono stati modificati attraverso l'ingegneria genetica. Sono stati rigorosamente controllati e analizzati per identità e purezza. Sulla base delle dichiarazioni dei nostri fornitori, le materie prime utilizzate nel processo di produzione dell'attivatore non contengono OGM. I suddetti prodotti non contengono OGM.

Nano-materiale

I prodotti sopraccitati non sono stati prodotti con l'uso delle nanotecnologie e pertanto non contengono alcun nanomateriale ingegnerizzato in conformità al regolamento UE n. 1169/2011.

Radioattività e ionizzazione

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non comprendono componenti irradiate o ionizzate. Sono conformi alla direttiva CE 1999/2 sugli alimenti e gli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti e 21 CFR § 179 sull'irradiazione nella produzione, lavorazione e manipolazione di alimenti.

Uso di fanghi reflui

Non sono state utilizzate nella produzione dei suddetti prodotti acque reflue.

Crescita su substrati petrolchimici

I lieviti non sono stati cresciuti su substrati petrolchimici o su liquidi sulfurei di scarico.

Origine non-animale degli ingredienti

La produzione e lo sviluppo dei suddetti prodotti e dei loro ingredienti non comportano l'uso di alcun prodotto o derivato animale. Questi prodotti sono quindi esenti da qualsiasi rischio da BSE (encefalopatia spongiforme bovina) e TSE (encefalopatia spongiforme trasmissibile).

Vegano e dichiarazione di non-test su animali

Lo sviluppo e la produzione dei prodotti Lallemand, ivi inclusi i loro ingredienti ed eventuali ausili per la produzione, non comportano e non hanno comportato l'uso di alcun prodotto di origine animale, né come prodotto né come derivato. Su diretta iniziativa della società, per suo conto o da soggetti dei quali la società ha un controllo efficace, non è stato eseguito alcun test sugli animali (inclusi test di efficacia, tossicità, sicurezza, a scopi cosmetici ecc.) Rispettando queste condizioni i suddetti prodotti sono adatti per il vegano.

Lallemand Enologia utilizza la parola "animale" per riferirsi all'intero regno animale, ovvero tutti i vertebrati e gli invertebrati multicellulari.

Antibiotici

I prodotti sopra citati sono prodotti da materie prime che non contengono antibiotici, e nessun antibiotico viene utilizzato in alcuna delle fasi del processo produttivo.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Diossine e PCB (policlorobifenili)

Non vi è alcun limite per questi prodotti o loro ingredienti sui livelli di diossina ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione "Fissazione dei livelli massimi per taluni contaminanti nei prodotti alimentari" sezione 5.

Il processo di fabbricazione dei suddetti prodotti non è suscettibile di rilasciare diossine. Inoltre, i suddetti prodotti non sono stati fabbricati in prossimità di processi industriali o naturali suscettibili di rilasciare diossine; né sono stati fabbricati usando materie prime, coadiuvanti tecnologici o acqua risultanti da tali processi.

Metalli pesanti

I prodotti di cui sopra sono prodotti da ingredienti che non sono considerati a rischio di contenuto di metalli pesanti. I processi di produzione stessi non comportano alcun rischio di introduzione di metalli pesanti in questi prodotti. I prodotti sono conformi al codice OIV.

Sostanze pericolose

Questi prodotti non sono contenuti nelle liste EU REACH CMR (Carcinogenic, Mutagenic or toxic to Reproduction) e SVHC (Substances of Very High Concern), né nell'US NTP (National Toxicology Program), o nelle monografie WHO IARC.

Il consumo dei suddetti prodotti non rappresenta dunque rischio di esposizione a nessuna delle sostanze indicate nella lista della *California Proposition 65*.

Solventi

Nessun solvente è stato utilizzato nel processo di produzione dei prodotti sopra menzionati o negli ingredienti utilizzati nel processo di produzione.



Charlotte Nielsen

QA Manager, Lallemand Oenology

Il presente documento è valido per i 3 anni successivi alla sua data di pubblicazione. Qualsiasi modifica nel processo di produzione o nella legislazione vigente comporterà un aggiornamento del documento.

L'informazione contenuta in questo certificato è stata compilata al meglio delle nostre conoscenze. I nostri prodotti sono venduti nella consapevolezza che i potenziali acquirenti condurranno le loro valutazioni per determinare l'idoneità dei prodotti stessi per le loro applicazioni. La legislazione alimentare locale deve sempre essere consultata per quanto riguarda specifiche applicazioni e dichiarazioni necessarie. La legislazione può differire da Paese a Paese.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture